MIO★STAR

Standmixer Chroma
Bedienungsanleitung (Seite 1)

Mixeur de table Chroma
Mode d'emploi (page 13)

Frullatore Chroma
Istruzioni per l'uso (pagina 25)

D F I

Art. 7173.027

Standmixer Chroma

Gratulation!

Mit diesem Standmixer haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vorallem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	**4**
Kurzanleitung	**5**
Inbetriebnahme	**6**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6
– Verwendungszweck	6
– Aufstellen	7
– Zusammensetzen	7
– Mixen	8
– Nach dem Mixen	10

	Seite
Reinigung	**11**
Aufbewahrung	**11**
Wartung / Störungen	**15**
Entsorgung	**12**
Technische Daten	**12**

2 Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit und lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

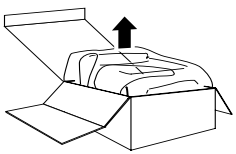
- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen
- Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Kinder dürfen den Standmixer nicht benutzen
- Nach Gebrauch, vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen und vor der Reinigung ist das Gerät unbedingt den Netzstecker ziehen
- Niemals rotierende Geräteteile anfassen
- Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Kabel nur vom M-Service ersetzt werden
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei: Gerätestörung, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen. In solchen Fällen das Gerät zwecks Prüfung, Reparatur oder mechanischer Justierung dem M-Service bringen
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen
- Gerät nicht im Freien verwenden
- Die elektrische Zuleitung darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen
- Während das Gerät in Betrieb ist, niemals mit Händen oder Gegenständen in den Mixbehälter greifen (schwere Verletzungsgefahr und Schäden am Gerät). Der Behälter kann mit einem Schaber völlig entleert werden, jedoch erst, wenn das Gerät nicht mehr läuft
- Die Messerklingen sind sehr scharf, bitte vorsichtig handhaben
- Mixer nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben
- Beim Mixen heisser Flüssigkeiten den Messbecher abnehmen
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät darf ohne Unterbruch nicht länger als 2 Minuten betrieben werden. Danach den Standmixer mindestens 5 Minuten abkühlen lassen.
- Das Gerät nie ohne Mixgut oder zum Zerkleinern von trockenen oder sehr festen Lebensmitteln verwenden. Während des Betriebes keine Metallgegenstände in das Messer einführen.
- Das Gerät während des Betriebs niemals verrücken: Verletzungsgefahr.
- Das Gerät darf nur in trockenen Räumen verwenden

Hinweise zu dieser Anleitung

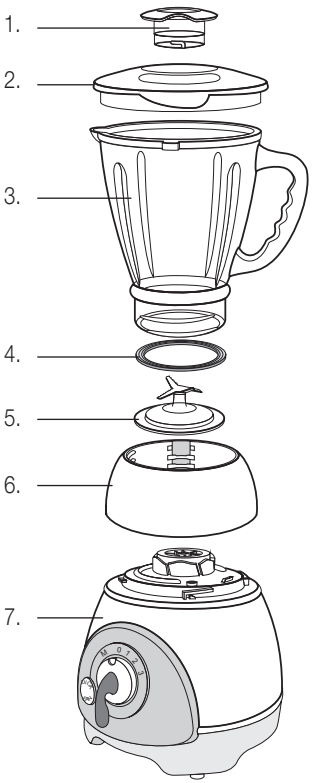
Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an das nächstgelegene M-Service-Center (Adressen auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



– **Standmixer aus der Verpackung nehmen**

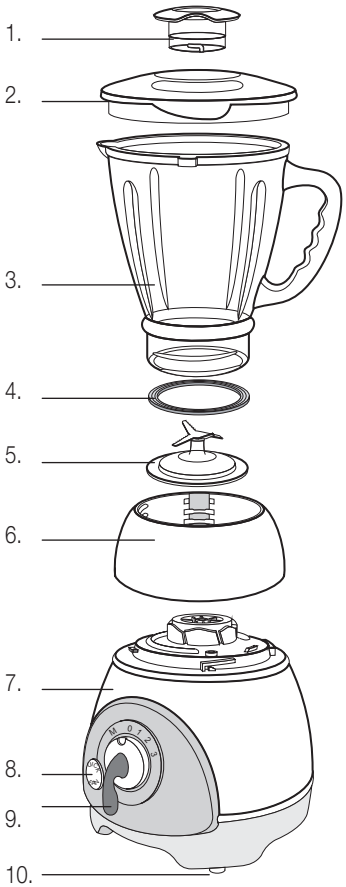


– **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind**:
  1. Messbecher
  2. Deckel
  3. Glas-Mixkrug
  4. Dichtungsring
  5. Messereinheit *(Achtung: Scharf geschliffen)*
  6. Standfuss
  7. Motoreinheit

– **Alle Teile (ohne Motoreinheit) gründlich reinigen**
– **Kontrollieren, ob die Netzspannung** (230 Volt) mit der Gerätespannung, welche auf dem Leistungsschild am Boden des Gerätes angegeben ist, übereinstimmt.
– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:
Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).

4 Übersicht der Geräte- und Bedienelemente

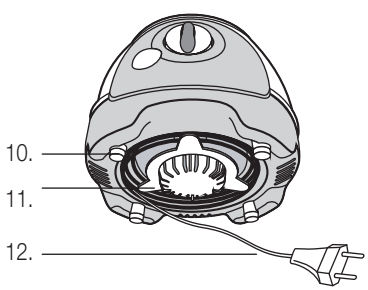


Glaskrug:

1. Messbecher
2. Deckel
3. Glas-Mixkrug
4. Dichtungsring
5. Messereinheit *(Achtung: Scharf geschliffen)*
6. Standfuss

Motoreinheit:

7. Motoreinheit
8. Schnellreinigungsknopf «Quick Clean»
9. Geschwindigkeitsregler «M, 0, 1, 2, 3»
10. Gummifüsse



Unterseite:

10. Gummifüsse
11. Kabelaufwicklung
12. Netzkabel mit Stecker

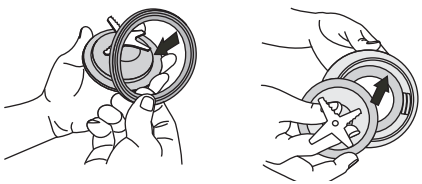
Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

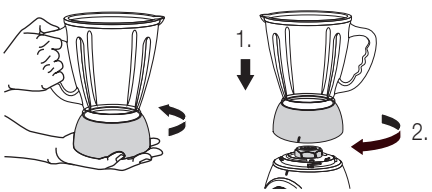
– Standmixer auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche in der Nähe eines Stromanschlusses stellen
– Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
– Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!

2. Zusammensetzen

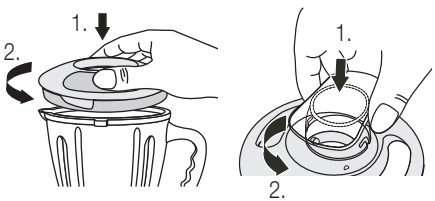
– Netzstecker ziehen
– Dichtungsring von oben auf Messereinheit auflegen. Auf gute Passung achten
– Messereinheit mit Dichtungsring in den Standfuss einsetzen (Messer nach oben)



– Standfuss und Glaskrug fest miteinander verschrauben
– Glaskrug mit korrekt befestigtem Standfuss auf Motoreinheit setzen und mit einer Drehbewegung im Uhrzeigersinn arretieren (rastet hörbar ein)
Hinweise: Dabei nicht zu fest auf den Griff des Mixbechers drücken.



– Lebensmittel in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten einfüllen. Maximale Füllmenge 1.5 l.
– Mixbecherdeckel aufsetzen und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn (bis zum Einrasten) sicher befestigen. Schlosssymbol auf Deckel beachten.
– Messbecher auf die Öffnung des Mixbecherdeckels aufsetzen und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn sicher befestigen



3. Inbetriebnahme

– Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers betriebsbereit
Hinweis: Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht richtig zusammengesetzt oder falsch auf die Motoreinheit gesetzt ist
– Vor dem Einschalten des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Netzstecker eingesteckt und der Mixbecher korrekt und sicher befestigt ist
– Wählen Sie die geeignete Mixgeschwindigkeit (Details s. S. 9). Die Einstellungen:
  – **«1»**: für leicht flüssige Zutaten (Drinks etc.)
  – **«2»**: für mittelschwere, flüssige und feste Zutaten
  – **«3»**: für schwere und überwiegend feste Zutaten
  – **«M»**: (Manual bzw. Impulssteuerung) für kurze Mixdauer
  – **«0»**: Ausschalten

Achtung: Das Gerät darf pro Arbeitsgang ***nicht länger als 2 Minuten*** betrieben werden. Danach Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen lassen.
Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixbehälter greifen: Verletzungsgefahr!

4. Nach dem Mixen

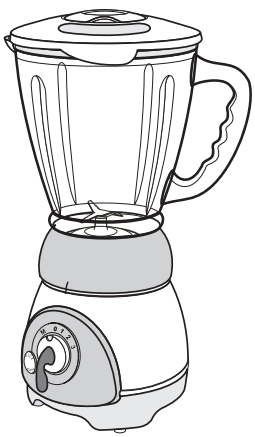
– Netzstecker ziehen
– Mixkrug durch drehen im Gegenuhrzeigersinn lösen und nach oben abheben
– Krug und Einzelteile gründlich reinigen
– Gerät mit feuchtem Tuch abwischen (s. Reinigung Seite 11)

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Der Mixbecher darf nur bei ausgeschaltetem Gerät aufgesetzt bzw. vom Gerät entnommen werden**
- **Netzstecker ziehen und erst bei völligem Stillstand des Gerätes den Mixbecher abnehmen**
- **Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten: Verletzungsgefahr.**
- **Die Klingen der Messereinheit sind sehr scharf: Verletzungsgefahr**
- **Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach Entnahme des Mixbechers erfolgen**
- **Gerät nur in trockenen Räumen verwenden**

Vor dem ersten Gebrauch den Glaskrug und die die losen Einzelteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Motoreinheit darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (s. a. «Reinigung», Seite 11).



Verwendungszweck

Mit dem Standmixer können in kurzer Zeit verschiedene Zutaten gemixt, püriert, zerquirlt, zerhackt und zerkleinert werden.

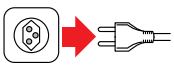
Denken Sie bitte stets daran, dass ein Standmixer in Sekunden und nicht in Minuten arbeitet. Wenn er zulange eingeschaltet ist, werden die Zutaten zu Brei verarbeitet. Das Gerät arbeitet am besten, wenn immer nur kleinere Lebensmittelmengen verarbeitet werden. Schneiden Sie grössere Stücke in kleinere, ca. 2-3 cm grosse Stücke.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

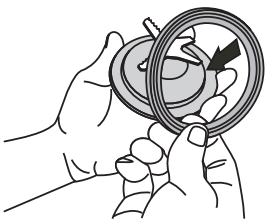
1.Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
- Handrührwerk auf eine **trockene, stabile und ebene Standfläche** in der Nähe eines Stromanschlusses stellen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden

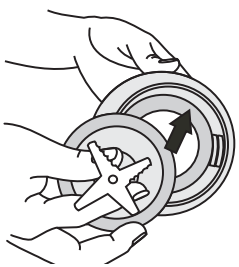
2. Zusammensetzen



- **Netzstecker ziehen**

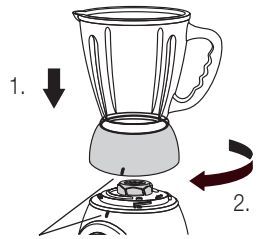


- **Dichtungsring** von oben auf Messereinheit auflegen. Auf gute Passung achten



- **Messereinheit mit Dichtungsring** in den Standfuss einsetzen (Messer nach oben)

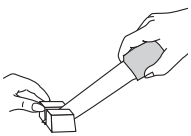
- **Standfuss und Glaskrug** fest miteinander verschrauben



Markierungen

– **Glaskrug mit korrekt befestigtem Standfuss auf Motoreinheit setzen** und mit einer Drehbewegung im Uhrzeigersinn arretieren (rastet hörbar ein).
  Bei richtig montiertem Glaskrug sind die beiden Markierungen bündig

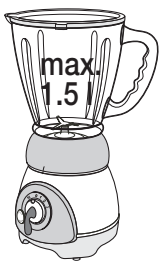
Hinweis: Bei Montage nicht zu fest auf den Griff des Mixbechers drücken



3. Mixen

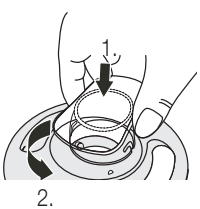
Vor dem Einfüllen:

– **Fleisch** und andere **festen Zutaten** in kleine Stückchen schneiden und in den Mixbecher einfüllen
– **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen mixen
– Zur Herstellung von **Tomatensaft** die Tomaten vierteln und die Stücke durch die Deckelöffnung auf die laufende Schlagmessereinheit fallen lassen (s. Seite 10)
– **Eiswürfel** zum Zerkleinern einfach durch die Deckelöffnung auf die laufende Schlagmessereinheit fallen lassen (s. Seite 10). Eiswürfel lassen sich nur in einem Wasserbad zerkleinern. Geben Sie daher nie nur Eiswürfel in den Mixbehälter, sondern immer auch etwas Wasser hinzu

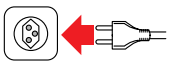


– Mixbecher nicht überfüllen; **maximale Füllmenge 1.5 l**

– **Mixbecherdeckel aufsetzen** und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn (bis zum Einrasten) sicher befestigen. Schlosssymbol auf Deckel beachten



– **Messbecher** auf die Öffnung des Mixbecherdeckels aufsetzen und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn sicher befestigen

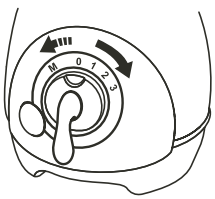


– Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** betriebsbereit

Hinweis: Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht richtig zusammengesetzt oder falsch auf die Motoreinheit gesetzt ist

Achtung: Die Sicherheitsvorrichtung ist nicht dafür da, den Standmixer ein- /oder auszuschalten. Dies hätte eine Überlastung des Sicherheitsschalters zur Folge. Schalten Sie daher den Standmixer immer mit dem Ein-/Ausschalter aus (Stellung «**0**»).

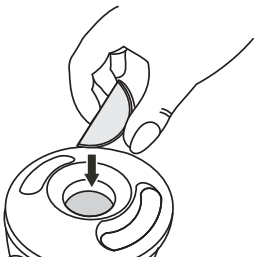
– **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Netzstecker eingesteckt und der Mixbecher korrekt und sicher befestigt ist



– **Wählen Sie die geeignete Mixgeschwindigkeit.** Die Einstellungen:
  – **«0»** Aus
  – **«1»** langsam: für leicht flüssige Zutaten (Drinks etc.)
  – **«2»** mittel: für mittelschwere, flüssige und feste Zutaten
  – **«3»** schnell: für schwere und überwiegend feste Zutaten
  – **«M»** Manual: (bzw. Impulssteuerung): für kurze Mixdauer

Tipps:
– Je länger der Mixvorgang andauert (max. 2 Minuten), desto feinere Mixergebnisse werden erzielt. Dabei ist zu beachten, dass trockene Zutaten nicht länger als 1 Minute gemixt werden dürfen.
– Falls der Mixvorgang zu langsam vonstatten geht:
  – Gerät abschalten und Schalter kurz mehrmals auf Stellung **«M»** stellen, oder
  – bei ausgeschaltetem Gerät, die Zutaten mit dem Spatel durchrühren, oder
  – einen Teil der Zutaten aus dem Mixbecher entfernen

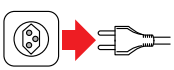
Achtung:
– Das Gerät darf pro Arbeitsgang ***nicht länger als 2 Minuten*** betrieben werden. Danach Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen lassen.
– Benützen Sie den Standmixer ***nie leer***
– Der ***Standmixer eignet sich nicht*** zum Schlagen von Eiweiss, zum Verarbeiten von rohem Fleisch oder Teig und zum Pressen oder Schneiden von Obst und Gemüse.



Zutaten hinzufügen

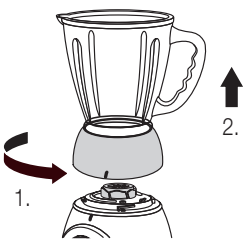
– Bei **abgenommenem Messbecher**, können durch die Deckelöffnung weitere Zutaten in den Mixbehälter gegeben werden, z.B. Tomaten, Apfelschnitze, Eiswürfel etc.
– Zutaten **direkt durch die Deckelöffnung** auf die laufende Schlagmessereinheit fallen lassen

Achtung:
Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixbehälter greifen: Verletzungsgefahr!



4. Nach dem Mixen

– **Nach Beendigung des Mixvorgangs** den Standmixer ausschalten (Position **«0»**) und den Netzstecker ziehen



– **Nach Stillstand des Motors** den Mixbehälter von der Motoreinheit nehmen
– **Deckel entfernen** und Mixdrink ausschenken
– Der Mixbehälter kann mit seinem Standfuss auch direkt auf den Tisch gestellt werden

Wichtig!
– Das Gerät und das Zubehör immer direkt nach Gebrauch reinigen, um ein Festkleben von Lebensmittelresten zu verhindern
– Keine Lebensmittel im Mixbehälter aufbewahren

Reinigung

Motoreinheit

Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Motoreinheit niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen. Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit feuchtem Lappen reinigen und danach trocknen lassen.

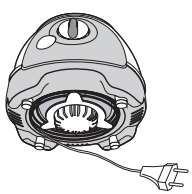
Mixbecher

Zur Reinigung der mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Mixbecherflächen den Mixbecher korrekt zusammensetzen. Dann Mixbecher mit lauwarmem Wasser unter Zusatz von Spülmittel füllen. Deckel und Messbecher aufsetzen. Zur raschen Reinigung einige Male den Schnellreinigungsknopf «Quick Clean» drücken. Netzstecker ziehen. Mixbecher abnehmen und gut ausspülen. Vorsicht: die Messereinheit ist sehr scharf!
Der Mixbecher kann einzeln, ***ohne Zubehörteile*** im Geschirrspüler gereinigt werden. Vor der Reinigung des Glas-Mixbechers in der Spülmaschine den Dichtungsring abnehmen.

Zubehörteile

Messereinheit, Deckel, Messbecher, Dichtungsring und Standfuss mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen. ***Nicht in den Geschirrspüler geben!***

Aufbewahrung



Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Das Kabel kann auf der Unterseite des Gerätes aufgewickelt werden. Bewahren Sie den Standmixer an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Wartung / Störungen

Das Gerät ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden.
Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den M-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.
Ausgediente Geräte bei einer öffentlichen Sammelstelle oder an der Verkaufsstelle abgeben.

Technische Daten

Nennspannung		230 – 240 Volt/ 50 Hz
Nennleistung		600 Watt
Masse Grundgerät (mit Glaskrug)		ca. 180 x 390 mm (Durchmesser x Höhe)
Länge Netzkabel		ca. 1.5 m
Gewicht		ca. 3.6 kg
Inhalt Mixbecher		max. 1.5 l
Materialien	– Gehäuse	Kunststoff
	– Mixbecher	Glas
Drehzahl	– Stufe «1»	ca. 17’800 U/min.
	– Stufe «2»	ca. 19’000 U/min.
	– Stufe «3» und «M»	ca. 20’300 U/min.
Kurzbetrieb		2 Minuten
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		SEV / TÜV
Produkte Garantie		2 Jahre
Service Garantie		5 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Félicitations!

En achetant ce mixeur de table, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page
Consignes de sécurité	**14**
A propos de ce mode d'emploi	15
Déballage	15
Eléments de l'appareil et de commande	**16**
Bref mode d'emploi	**17**
Fonctionnement	**18**
– Avant la 1ère mise en marche	18
– Utilisation	18
– Mise en place	19
– Assemblage	19
– Mixer	20
– Après avoir mixé	22
Nettoyage	**23**
Rangement	**23**
Entretien / Problèmes	**23**
Elimination	**24**
Données techniques	**24**

Consignes de sécurité

Avant de le brancher au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

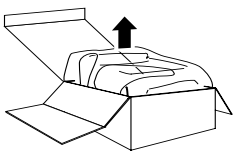
- Lire entièrement la notice d'utilisation
- Ne jamais plonger l'enveloppe du moteur dans l'eau ou d'autres liquides (risque de choc électrique)
- Une vigilance particulière est de rigueur, lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou à proximité d'enfants
- Débrancher impérativement l'appareil avant de monter ou de démonter des accessoires et avant tout nettoyage
- Ne jamais toucher à des pièces en rotation
- Pour votre sécurité, faites remplacer un cordon endommagé par le service après-vente Migros
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI). En cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- Ne pas se servir de l'appareil: En cas de dérangement, si l'appareil a subi une chute ou s'il présente une quelconque détérioration. Le cas échéant, apporter l'appareil à un centre de réparation autorisé ou pour le faire vérifier, réparer ou faire corriger son réglage
- Le recours à des accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Ne pas se servir de l'appareil à l'extérieur
- Le cordon de branchement ne doit jamais pendre par-dessus des coins ou les bords de meubles
- Pendant que l'appareil est en marche, ne jamais introduire les mains ou des objets dans le bol mélangeur (danger de graves blessures et risques de détérioration de l'appareil). Le récipient peut se vider entièrement au moyen d'une spatule, mais seulement après arrêt de l'appareil
- Les lames sont très coupantes, prière de les manipuler avec précaution
- Ne faire fonctionner le mixeur qu'à condition que le couvercle soit correctement en place
- Pour le mixage de liquides chauds, retirer le bol gradué du couvercle à deux parties
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique
- Ne pas faire fonctionner le mixeur en continu pendant plus de 2 minutes, ensuite le laisser refroidir pendant 5 minutes
- Ne jamais utiliser le mixeur à vide ou avec des aliments secs ou trop durs. Ne jamais introduire d'objets métalliques entre les lames
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne: risque de blessures!
- N'utiliser que le mixeur que dans des locaux secs

A propos de ce mode d'emploi

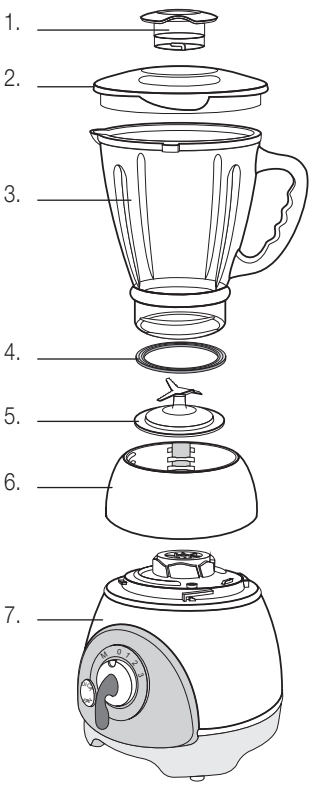
Ce mode d'emploi ne peut mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tous les compléments d'information ou problèmes insuffisamment ou non traités dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à votre M-Service-Center le plus proche (voir adresses à l'arrière de ce mode d'emploi).

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– **Sortir le mixeur de table de l'emballage**

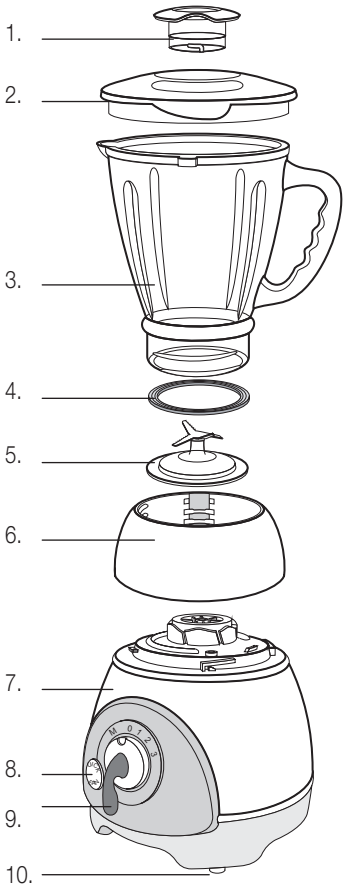


– **Veuillez contrôler la présence des pièces suivantes dans l'emballage**:
  1. Mesureur
  2. Couvercle
  3. Bol mixeur en verre
  4. Joint d'étanchéité
  5. Tête de coupe *(Attention: très tranchant)*
  6. Base
  7. Bloc moteur

– **Nettoyer à fond tous les éléments (pas le bloc moteur)**
– **Contrôler que le courant électrique** (230 Volt) corresponde à la tension de l'appareil mentionnée sur la plaquette ségnalétique placée sous l'appareil.
– **Détruire tous les sacs plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:
Conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).

Eléments de l‘appareil et de commande

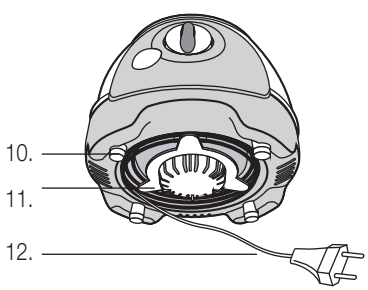


Bol en verre:

1. Mesureurr
2. Couvercle
3. Bol mixeur en verre
4. Joint d‘étanchéité
5. Tête de coupe *(Attention: très tranchant)*
6. Base

Bloc moteur:

7. Bloc moteur
8. Bouton de nettoyage rapide «Quick Clean»
9. Interrupteur-régulateur vitesse «M, 0, 1, 2, 3»
10. Pieds caoutchouc



Dessous:

10. Pieds caoutchouc
11. Enroulement du cordon
12. Cordon avec prise

Bref mode d'emploi

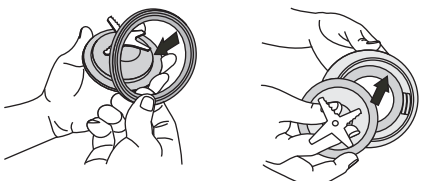
Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir pages suivantes) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 14 et 18.

1. Mise en place

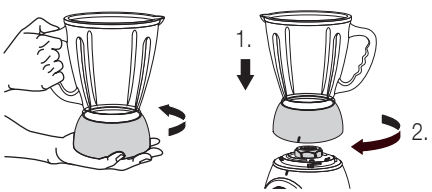
– Mettre le mixeur sur une surface sèche, stable et plane, près d'une prise de courant
– N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
– Ne pas laisser pendre le cordon: risque de trébucher!

2. Assemblage

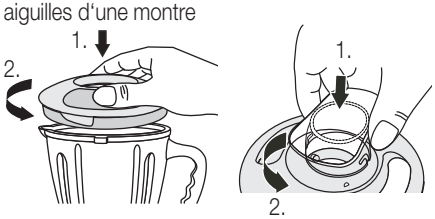
– Retirer la fiche de la prise
– Poser le joint d'étanchéité sur la tête de coupe, veillez qu'il s'y adapte à la perfection
– Placer la tête de coupe munie de son joint sur la base (lame vers le haut)



– Bien visser la base au bol en verre
– Mettre le bol en verre muni de sa base (bien fixée) sur le bloc moteur et bloquer avec une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre (on entend le déclic)
Attention: ne pas appuyer trop fort sur l'anse du bol mixeur)



– Couper tous les aliments en petits morceaux et les mettre dans le bol. Contenance max.1.5 l
– Mettre le couvercle et le fixer (jusqu'au déclic) en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Observer le symbole de fermeture sur le couvercle
– Placer le mesureur dans l'orifice du couvercle et le fixer en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre



3. Mise en marche

– Brancher l'appareil, il est prêt à l'emploi.
Attention: le mixeur est doté d'un dispositif de sécurité qui en empêche le fonctionnement si les éléments du bol mixeur ne sont pas assemblés correctement ou s'il est mal inséré dans le bloc moteur
– Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que la fiche est bien insérée dans la prise et que le bol est bien placé
– Sélectionner la vitesse désirée (voir détail page 21). Réglages:
  – **«1»**: pour ingrédients liquides (boissons, etc.)
  – **«2»**: pour ingrédients liquides, solides et semi-liquides
  – **«3»**: pour ingrédients plutôt solides
  – **«M»**: (manuel, réglage à impulsion) pour mixer brièvement
  – **«0»**: éteindre

Attention: L'appareil ne doit pas fonctionner en continu sur une durée ***supérieure à 2 minutes***. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 5 minutes.
Ne jamais enfiler d'objets tels que cuillère, etc. dans l'ouverture, ni mettre la main dans le bol mixeur: risque de blessures!

4. Après avoir mixé

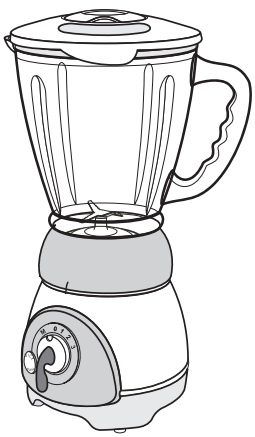
– Débrancher l'appareil
– Dévisser et enlever le bol mixeur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
– Bien nettoyer le bol et les divers éléments
– Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide (v. nettoyage page 23)

Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 14 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- **Le bol en verre ne peut être placé et enlevé que lorsque l'appareil est éteint.**
- **Retirer la fiche de la prise et enlever le bol mixeur que lorsque l'appareil est complètement arrêté.**
- **Après avoir éteint l'appareil, les lames continuent de tourner. Ne les arrêtez pas: risque de blessures!**
- **Les lames de la tête de coupe sont très tranchantes: risque de blessures!**
- **N'effectuez le nettoyage de l'appareil que lorsqu'il est débranché et qu'après avoir enlevé le bol mixeur.**
- **N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs.**

Avant la 1ère mise en marche, lavez soigneusement le bol en verre et les divers éléments à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyez le bloc moteur qu'avec un chiffon humide (voir «nettoyage» page 23).



Utilisation

Avec ce mixeur, vous pouvez mixer, réduire en purée, battre ou hacher divers ingrédients en peu de temps.

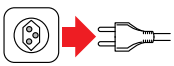
Ne jamais oublier qu'un mixeur travaille en secondes et non pas en minutes. S'il reste en marche trop longtemps les ingrédients sont réduits en bouillie. L'appareil donne de meilleurs résultats si l'on ne travaille les ingrédients qu'en petites quantités. Couper les gros morceaux en petits morceaux de 2-3 cm env.

L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique.

1.Mise en place

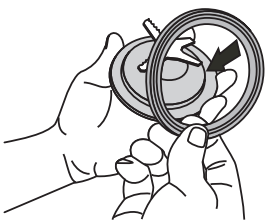
Pour choisir l'emplacement de l'appareil, il faut tenir compte des choses suivantes:

– Placer le mixeur sur une **surface sèche, stable et plane** près d'une prise de courant
– N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge

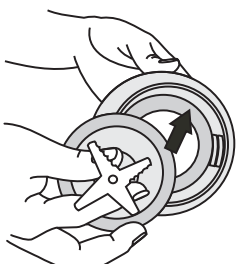


2. Assemblage

– **Retirer la fiche de la prise de courant**

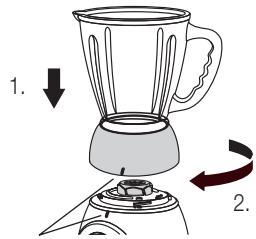


– Placer le joint d'étanchéité sur la tête de coupe, veillez qu'il s'y adapte à la perfection



– Placer la tête de coupe munie de son joint sur la base (lame vers le haut)

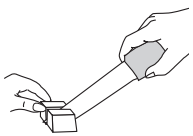
– Bien visser **la base au bol en verre**



marques

– Mettre le bol en verre muni de sa base (bien fixée) sur le bloc moteur et bloquer avec une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre (on entend le déclic)
Si le bol en verre est bien placé, les deux marques coïncident.

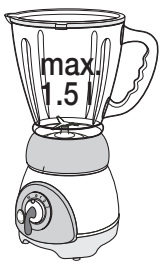
Attention: ne pas appuyer trop fort sur l'anse du bol mixeur



3. Mixer

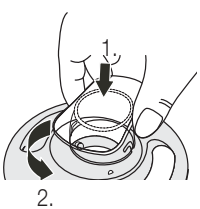
Avant de remplir:

– Couper la **viande** et autres **ingrédients solides** en petits morceaux et les verser dans le bol en verre
– Mixer **les ingrédients solides** en petite quantité
– Pour obtenir du **jus de tomates**, couper les tomates en quatre et faire tomber les morceaux sur la tête de coupe en fonctionnement par l'ouverture du couvercle (voir page 22)
– Pour faire de la **glace pilée,** faire simplement tomber les glaçons sur la tête de coupe en marche par l'ouverture du couvercle (voir page 22). On ne peut faire de la glace pilée que si les glaçons baignent dans un peu d'eau. Ne jamais mettre les glaçons à sec dans le bol mixeur, ajouter toujours un peu d'eau

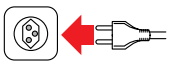


– Ne pas trop remplir le bol mixeur; **capacité de remplissage maximum 1.5 l**

– **Mettre le couvercle du bol mixeur** et le fixer en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (jusqu'à ce qu'il s'enclenche). Observer le symbole de fermeture sur le couvercle



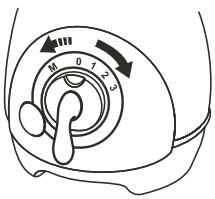
– Placer le **mesureur** dans l'ouverture du couvercle et le fixer en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre



– Lorsque la fiche du cordon est insérée dans la **prise électrique**, l'appareil est prêt à l'emploi

Attention: le mixeur est doté d'un dispositif de sécurité qui en empêche le fonctionnement si les éléments du bol mixeur ne sont pas assemblés correctement ou s'il est mal inséré dans le bloc moteur.
Recommandation: le dispositif de sécurité n'est pas fait pour allumer et éteindre le mixeur. Cela pourrait engendrer une surcharge du disjoncteur de sécurité. C'est pour cette raison qu'il faut toujours allumer / éteindre le mixeur avec l'interrupteur (position «**0**»).

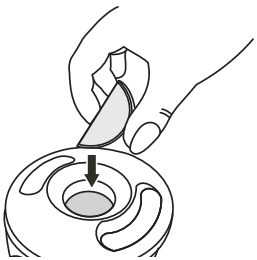
– Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que la fiche est bien insérée dans la prise et que le bol mixeur est bien placé.



– Sélectionner la vitesse désirée. Réglages:
– **«0»**: éteindre
  – **«1»**: pour ingrédients liquides (boissons, etc.)
  – **«2»**: pour ingrédients liquides, solides et semi-liquides
  – **«3»**: pour ingrédients plutôt solides
  – **«M»**: (manuel, réglage à impulsion) pour mixer brièvement

Conseils:
– Plus vous mixez longtemps (max. 2 minutes), plus les aliments seront mixés finement. Il faut savoir que les aliments secs ne peuvent être mixés plus d'une minute.
– Si le processus est trop lent:
  – éteingnez l'appareil et placez l'interrupteur plusieurs fois pour de courts instants sur la position **«M»**, ***ou***
  – l'appareil éteint, remuez les ingrédients avec la spatule, ***ou***
  – retirez une partie des ingrédients du bol mixeur

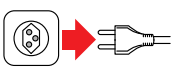
Attention:
– L'appareil ne doit pas fonctionner en continu sur une durée ***supérieure à 2 minutes***. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 5 minutes.
– Ne jamais faire fonctionner le mixeur à ***vide***
– Le ***mixeur n'est pas fait*** pour monter les blancs en neige, pour hacher la viande crue ou couper fruits et légumes



Ajouter des ingrédients

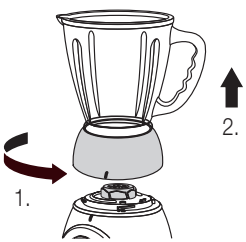
– Lorsqu'on **retire le mesureur** on peut ajouter des ingrédients par l'orifice du couvercle, par ex. tomates, morceaux de pomme, glaçons, etc.
– Laisser tomber les ingrédients directement sur la tête de coupe en fonctionnement par l'**ouverture du couvercle**

Attention!
Ne jamais enfiler d'objets tels que cuillère, etc. dans l'ouverture, ni mettre la main dans le bol mixeur: risque de blessures!



4. Après avoir mixé

– **Après avoir mixé les aliments** éteindre le mixeur (position **«0»**) et retirer la fiche de la prise de courant



– **Après l'arrêt complet du moteur** enlever le bol mixeur du bloc moteur
– **Enlever le couvercle** et verser la préparation
– Grâce à sa base, on peut poser directement le bol mixeur sur la table

Important!
– Toujours nettoyer l'appareil et les accessoires tout de suite après leur utilisation pour éviter que des restes d'aliments ne restent collés
– Ne pas conserver d'aliments dans le bol mixeur

Nettoyage

Bloc moteur

Débranchez impérativement la fiche de la prise avant de nettoyer le ce mixeur de table.
Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau, ni le passer sous l'eau courante. Ne pas utiliser de détergents ou d'objets abrasifs pour le nettoyer. Ne le nettoyer qu'avec un chiffon humide et le laisser sécher.

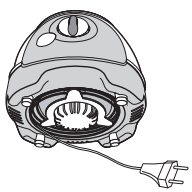
Bol mixeur

Pour nettoyer les parties du bol mixeur qui entrent en contact avec les aliments, bien assembler le bol mixeur. Le remplir d'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Fermer le couvercle muni du mesureur. Pour un nettoyage rapide presser plusieurs fois sur le bouton «Quick Clean». retirer la fiche de la prise de courant. Retirer le bol mixeur, le rincer soigneusement. Attention: les lames de la tête de coupe sont très tranchantes!
Seul le bol en verre peut être lavé dans le lave-vaisselle, ***sans accessoires***. Avant de laver le bol en verre dans le lave-vaisselle ne pas oublier de retier le joint d'étanchéité.

Accessoires

Nettoyer la tête de coupe, le couvercle, le mesureur, le joint d'étanchéité et la base avec un détergent courant. ***Ne pas les mettre dans le lave-vaisselle!***

Rangement



Si l'appareil reste inutilisé pendant un certain temps, le débrancher.
Le cordon peut être enroulé sous l'appareil. Ranger le mixeur dans un endroit sec hors de portée des enfants.

Entretien / Problèmes

L'appareil ne nécessite aucun entretien particulier et ne doit être ni huilé, ni lubrifié.
Les réparations ne peuvent être effectuées que par M-Service. Les réparations qui ne sont pas effectuées de façon correcte peuvent être source de danger pour l'utilisateur.

Migros décline toute responsabilité en cas de dommages consécutifs à une réparation effectuée par des non-professionnels. Dans ces cas là, la garantie s'arrête.

Elimination

Rendez immédiatement inutilisable un appareil hors d'usage. Le débrancher et sectionner le cordon d'alimentation.
Déposez l'appareil hors d'usage auprès de votre centre de collecte public ou auprès d'un point de vente.

Données techniques

Tension nominale		230 – 240 Volt/ 50 Hz
Puissance nominale		600 watts
Dimensions de l'appareil (avec bol en verre)		ca. 180 x 390 mm (diamètre x hauteur)
Longueur du cordon		ca. 1.5 m
Poids		ca. 3.6 kg
Capacité du bol en verre		max. 1.5 l
Matériaux	– corps de l'appareil	plastique
	– bol mixeur	verre
Nombre de tours	– degré «1»	ca. 17'800 tours/minute
	– degré «2»	ca. 19'000 tours/minute
	– degré «3» et «M»	ca. 20'300 tours/minute
Fonction rapide		2 minutes
Antiparasité		selon normes UE
Zulassung		ASE / TÜV
Garantie de produit		2 ans

Sous réserve de modifications de construction et de fabrication de l'appareil dans l'intérêt du progrès technique

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

Congratulazioni!

Acquistando questo frullatore Lei si é garantito un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio le garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale La preghiamo comunque di leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare in modo preciso le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.

Indice

	pagina
Avvertenze di sicurezza	**26**
A proposito di queste istruzioni d'uso	27
Disimballaggio	27
Elenco delle parti e degli elementi di comando	**28**
Istruzioni brevi	**29**
Messa in funzione	**30**
–Prima della messa in funzione iniziale	30
– Impiego	30
– Collocazione	31
– Assemblaggio	31
– Frullare	32
– Dopo aver frullato	34
Pulizia	**35**
Custodia	**35**
Manutenzione / guasti	**35**
Smaltimento	**36**
Dati tecnici	**36**

Avvertenze di sicurezza

Prima di allacciare il suo apparecchio alla corrente elettrica, è pregato di prendersi il tempo per leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

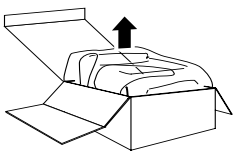
- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso
- Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa)
- E' richiesta particolare attenzione se l'apparecchio viene utilizzato dai bambini risp. se i bambini si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio in funzione. I bambini non possono utilizzare il frullatore se non sotto sorveglianza
- Dopo l'uso, prima di applicare o togliere gli accessori o prima della pulizia, è assolutamente necessario estrarre la spina dalla presa di corrente
- Non toccare mai le parti rotanti dell'apparecchio
- Per la sicurezza dell'utente far sostituire i cavi danneggiati soltanto dal servizio M-Service
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, richiedere l'intervento di uno specialista
- Non impiegare l'apparecchio in caso di guasti provocati da cadute o se si presentano altri tipi di danneggiamenti. In casi simili riportare l'apparecchio presso M-Service per il controllo, la riparazione o la regolazione meccanica
- L'impiego di accessori non raccomandati dal fabbricante può provocare delle lesioni
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto
- Non far mai pendere il cavo elettrico su angoli o spigoli
- Mentre il frullatore è in funzione, non mettere mai le mani o eventuali oggetti nel recipiente (grave pericolo di lesioni e danneggiamenti all'apparecchio). Il recipiente può essere completamente svuotato con un raschietto, soltanto però se l'apparecchio non è più in funzione
- Le lame sono molto affilate: preghiera di maneggiarle con prudenza
- Azionare il frullatore soltanto se il coperchio è posizionato in modo corretto
- Frullando dei liquidi bollenti, estrarre il misurino
- L'apparecchio è destinato ad uso prettamente privato
- Il frullatore può funzionare ininterrottamente soltanto per 2 minuti, dopodiché lasciar raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti
- Non impiegare mai l'apparecchio senza ingredienti o per alimenti asciutti o molto solidi. Durante il funzionamento non introdurre oggetti metallici tra le lame
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione: pericolo di lesioni
- Utilizzare il frullatore soltanto in locali asciutti

A proposito di queste istruzioni d‘uso

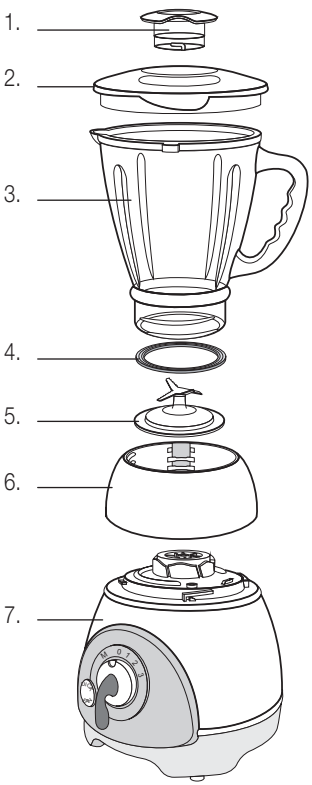
Queste istruzioni d‘uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, La preghiamo di rivolgersi al M-Service-Center più vicino (indirizzi sul retro delle presenti istruzioni d‘uso).

Conservi accuratamente queste istruzioni d‘uso e le consegni comunque ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



– **Togliere il frullatore dall‘imballaggio**

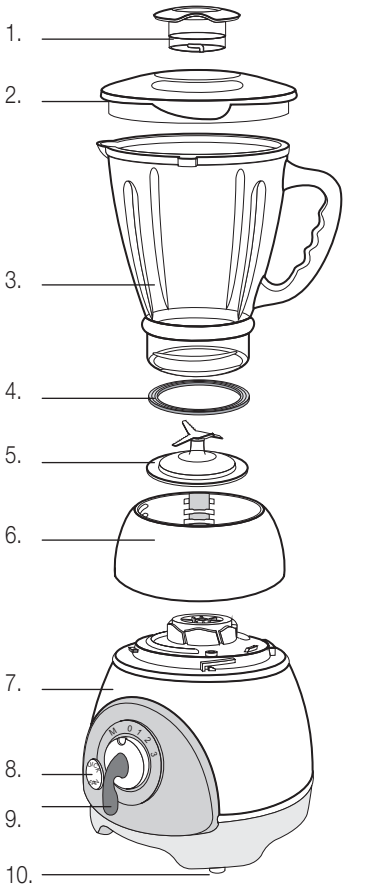


– **Dopo il disimballaggio controllare che i seguenti pezzi siano disponibili:**
  1. Misurino
  2. Coperchiol
  3. Recipiente in vetro
  4. Guarnizione
  5. Testina di lame *(attenzione: molto affilate)*
  6. Base
  7. Blocco motore

– **Pulire a fondo tutte le parti (escluso il motore)**
– **Controllare che la tensione di rete** (230 Volt) corrisponda a quella indicata sulla targhetta di designazione posta alla base dell‘apparecchio.
– **Distruggere eventuali sacchetti di plastica,** poiché essi potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini!

Consiglio:
Conservare l‘imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).

Elenco delle parti e degli elementi di comando

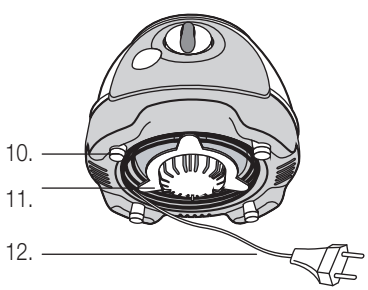


Elementi del recipiente:

1. Misurino
2. Coperchio
3. Recipiente in vetro
4. Guarnizione
5. Testina di lame *(attenzione: molto affilate)*
6. Base

Blocco motore:

7. Blocco motore
8. Bottone di pulizia rapida «Quick Clean»
9. Regolatore di velocità «M, 0, 1, 2, 3»
10. Piedini in gomma



Parte inferiore dell‘apparecchio:

10. Piedini in gomma
11. Vano per l‘avvolgimento del cavo
12. Cavo di alimentazione con spina

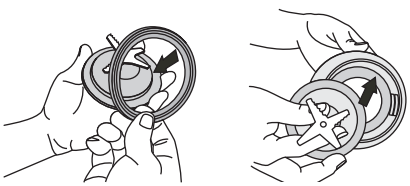
Queste istruzioni brevi contengono soltanto le tappe più importanti di utilizzo dell'apparecchio. Per motivi di sicurezza é consigliabile leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pag. seguente), in cui vengono descritte tutte le funzioni importanti. Osservare le prescrizioni di sicurezza a pagina 26 e 30.

1. Collocazione

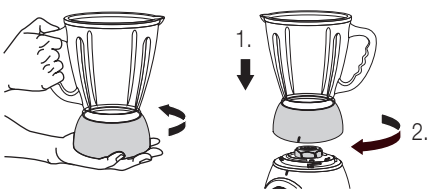
– Mettere il frullatore su una superficie asciutta, stabile e piana nelle vicinanze di una presa di corrente
– Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e senza prolunghe
– Non lasciar pendere il cavo: pericolo di inciampare!

2. Assemblaggio

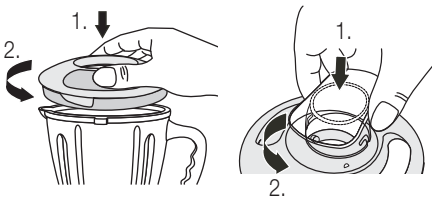
– Togliere la spina
– Appoggiare dall'alto la guarnizione sulla testina di lame, badando che si adatti alla perfezione
– Inserire nella base la testina di lame con la guarnizione (lame verso l'alto)



– Avvitare bene la base al recipiente in vetro
– Mettere il recipiente con la base fissata correttamente sul blocco motore e bloccare con un movimento rotatorio in senso orario (si sente lo scatto)
Attenzione: non premere troppo forte sul manico del recipiente



– Tagliare gli alimenti a pezzetti e mettere nel recipiente tutti gli ingredienti. Riempimento max.1.5 l
– Mettere il coperchio e fissarlo (finché scatta) girando in senso antiorario. Osservare il simbolo di chiusura sul coperchio
– Inserire il misurino nell'apertura situata sul coperchio e fissarlo girando in senso antiorario



3. Messa in funzione

– Inserendo la spina nella presa di corrente, l'apparecchio é pronto all'uso
Attenzione: Il frullatore é dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se il recipiente non é assemblato nel modo giusto o se é inserito in modo sbagliato sul blocco motore
– Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che la spina sia inserita e che il recipiente sia ben fissato
– Scegliere la velocità desiderata (dettagli v. pag. 33). Regolazione:
  – **«1»**: per ingredienti liquidi (drink ecc.)
  – **«2»**: per ingredienti liquidi, solidi e medi
  – **«3»**: per ingredienti prevalentemente solidi
  – **«M»**: (manuale risp. comando a impulsi) per frullare per brevi periodi
  – **«0»**: Spegnere

Attenzione: L'apparecchio non può essere utilizzato per cicli di lavoro ***superiori ai 2 minuti***. Lasciar quindi raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti
Non inserire nell'apertura oggetti solidi quali cucchiai ecc. né entrare con le mani nel contenitore: pericolo di lesioni!

4. Dopo aver frullato

– Togliere la spina dalla presa di corrente
– Svitare e togliere il recipiente girando in senso antiorario
– Pulire a fondo il recipiente e i singoli pezzi
– Pulire l'apparecchio con un panno umido (v. pulizia pagina 35)

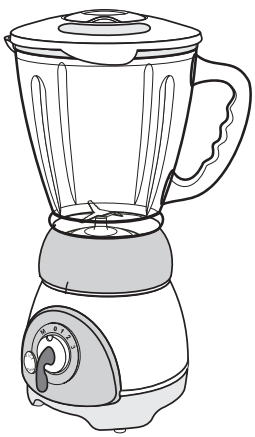
Italiano

Prima della messa in funzione iniziale

restare la massima attenzione poiché un approccio inadeguato alla corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pag. 26 e le seguenti misure di sicurezza:

- **Il recipiente in vetro può essere inserito risp. tolto soltanto quando l'apparecchio é spento**
- **Estrarre la spina e togliere il recipiente soltanto quando l'apparecchio si arresta completamente**
- **Dopo lo spegnimento, la testina di lame continua a ruotare. Non fermarla: pericolo di lesioni.**
- **Le lame della testina sono molto taglienti: pericolo di lesioni**
- **La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina e aver tolto il recipiente**
- **Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti**

Prima dell'impiego iniziale lavare accuratamente il recipiente in vetro e i singoli pezzi con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie. Il blocco motore può essere pulito soltanto con un panno umido (vedi anche «Pulizia» a pagina 35).



Impiego

Con il frullatore é possibile frullare, ridurre in purea, sbattere o sminuzzare i diversi ingredienti in breve tempo.

Non dimenticare mai che un frullatore lavora nello spazio di secondi e non di minuti. Se resta in azione troppo a lungo, gli ingredienti vengono ridotti in pappa. L'apparecchio dà risultati migliori se vengono lavorate soltanto piccole quantità di alimenti. Tagliare i grossi pezzi in pezzi più piccoli, della grandezza di ca. 2-3 cm.

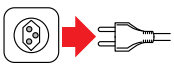
L'apparecchio é ora adatto all'uso casalingo.

1.Collocazione

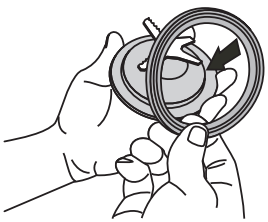
Scegliendo il luogo di impiego dell'apparecchio é necessario tenere in considerazione i seguenti punti:

– Mettere il frullatore su una **superficie asciutta, stabile e piana** nelle vicinanze di una presa di corrente.
– Impiegare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e senza prolunghe.

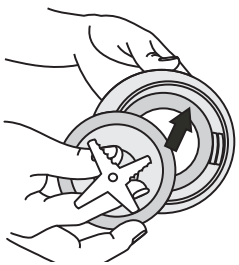
2. Assemblaggio



– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**

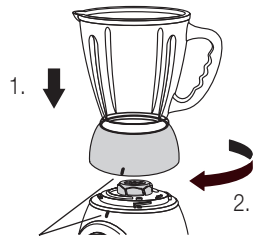


– Appoggiare dall'alto **la guarnizione** sulla testina di lame, badando che si adatti perfettamente.



– Inserire nella base **la testina di lame con la guarnizione** (lame verso l'alto)

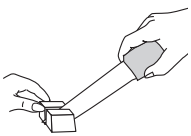
– Avvitare bene **la base al recipiente in vetro**



marcature

– **Mettere il recipiente con la base fissata correttamente sul blocco motore** e bloccare con un movimento rotarorio in senso orario (si sente lo scatto).
Se il recipiente é montato nel modo giusto, le due marcature combaciano

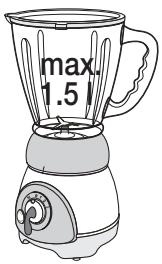
Attenzione: durante l'assemblaggio non premere troppo forte sul manico del recipiente



3. Frullare

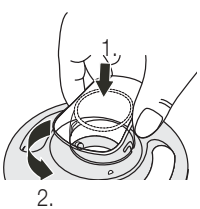
Prima di riempire:

– Tagliare la **carne** e altri **ingredienti solidi** in piccoli pezzi e riempire il recipiente
– Frullare **gli ingredienti solidi** in piccole quantità
– Per ottenere il **succo di pomodoro** tagliare in quattro parti i pomodori e lasciarne cadere i pezzi attraverso l'apertura del coperchio sulla testina di lame in funzione (vedi pag. 34)
– Per triturare i **cubetti di ghiaggio** farli semplicemente cadere attraverso l'apertura del coperchio sulla testina di lame funzionante (vedi pag. 34). E' possibile triturare i cubetti di ghiaccio soltanto in un bagno d'acqua. Non mettere quindi mai dei cubetti di ghiaccio da soli nel contenitore, ma accompagnarli sempre con un po' d'acqua

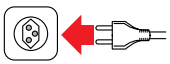


– Non riempire troppo il contenitore; **capacità massima di riempimento 1.5 l**

– **Mettere il coperchio del contenitore** e fissarlo girando in senso antiorario (finché scatta). Osservare il simbolo di chiusura sul coperchio



– Inserire il **misurino** nell'apertura del coperchio del recipiente e fissarlo bene girando in senso antiorario

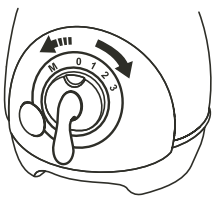


– L'apparecchio é pronto all'uso **inserendo la spina nella presa di corrente**

Consiglio: il frullatore é dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento qualora il recipiente non sia assemblato nel modo giusto oppure sia inserito nel blocco motore in modo non corretto

Attenzione: il dispositivo di sicurezza non é stato adottato per accendere o spegnere il frullatore. In questo caso di produrrebbe un sovraccarico dell'interruttore di sicurezza. Per questo motivo spegnere sempre il frullatore con l'interruttore acceso/spento (posizione «**0**»).

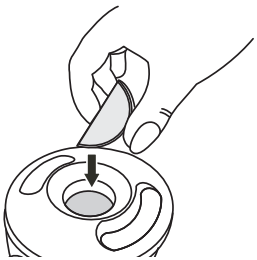
– **Prima di accendere** l'apparecchio badare che la spina sia inserita e il misurino sia fissato in modo corretto



– **Scegliere la velocità desiderata.** Regolazione:
  – **«0»** Spento
  – **«1»** lento: per ingredienti liquidi (drink ecc.)
  – **«2»** medio: per ingredienti liquidi, solidi e medi
  – **«3»** veloce: per ingredienti prevalentemente solidi
  – **«M»** manuale: (risp. comando a impulsi): per frullare per brevi periodi

Consigli:
– Più a lungo dura il procedimento di lavoro (massimo 2 minuti), più fini risulteranno i cibi frullati. Bisogna però tener conto che gli ingredienti asciutti non possono essere frullati più a lungo di 1 minuto
– Nel caso in cui il procedimento sia troppo lento:
  – spegnere l'apparecchio e posizionare più volte per brevi periodi l'interruttore sulla posizione **«M»**, oppure
  – ad apparecchio spento rimestare gli ingredienti con la spatola, oppure
  – togliere una parte degli ingredienti dal contenitore

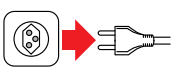
Attenzione:
– L'apparecchio non può essere utilizzato per cicli di lavoro ***superiori ai 2 minuti***. Lasciar quindi raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti
– Non utilizzare ***mai*** il frullatore ***a vuoto***
– Il ***frullatore non é adatto*** per montare l'albume d'uovo, per lavorare la carne cruda o la pasta e per spremere o tagliare frutta e verdura



Aggiungere gli ingredienti

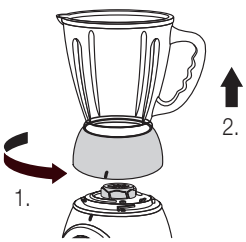
– Quando **si toglie il misurino** si possono aggiungere ulteriori ingredienti attraverso l'apertura sul coperchio, ad es. pomodori, pezzetti di mela, cubetti di ghiaccio, ecc.
– Attraverso **l'apertura sul coperchio lasciar cadere gli ingredienti direttamente** sulla testina di lame in funzione

Attenzione:
Non inserire oggetti solidi quali cucchiai ecc. nell'apertura e non entrare con le mani nel contenitore: pericolo di lesioni!



4. Dopo aver frullato

– **Dopo la fine del procedimento di lavoro** spegnere il frullatore (posizione **«0»**) ed estrarre la spina dalla presa di corrente



– **Dopo l'arresto completo del motore** togliere il contenitore dal blocco motore
– **Togliere il coperchio** e mescere il frullato
– Il contenitore, grazie alla sua base, può essere appoggiato direttamente sul tavolo

Importante!
– Pulire sempre l'apparecchio e gli accessori direttamente dopo l'uso per evitare l'incrostazione prodotta dai resti del cibo frullato
– Non conservare i cibi nel contenitore

Pulizia

Blocco motore

Prima di pulire lo spremiagrumi, staccare assolutamente la spina dalla presa di corrente. Non immergere mai il blocco motore nell'acqua né metterlo sotto l'acqua corrente. Non utilizzare detersivi abrasivi o oggetti per la pulizia. Pulire soltanto con un panno umido e lasciar asciugare.

Contenitore

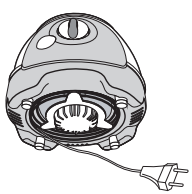
Per pulire le superfici del contenitore che entrano in contatto con gli alimenti, assemblare il contenitore in modo corretto. Riempirlo quindi con acqua tiepida e aggiungere un po' di detersivo per le stoviglie. Chiudere col coperchio e il misurino. Per la pulizia rapida premere alcune volte il bottone «Quick Clean». Estrarre la spina dalla presa di corrente. Togliere il contenitore e risciacquarlo bene. Attenzione: le lame della testina sono molto taglienti!

Il contenitore può essere lavato nella lavastoviglie da solo, ***senza accessori***. Prima di lavare il contenitore in vetro nella lavastoviglie ricordarsi di togliere la guarnizione.

Accessori

Pulire la testina di lame, il coperchio, il misurino, la guarnizione e la base con un comune detersivo. ***Non mettere nella lavastoviglie!***

Custodia



In caso di mancato uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Il cavo può essere avvolto nella parte inferiore dell'apparecchgio. Custodire il frullatore in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

Manutenzione / guasti

L'apparecchio non richiede alcuna manutenzione e non deve essere lubrificato né oliato.

Le riparazioni possono avvenire soltanto attraverso M-Service. Le riparazioni non eseguite a regola d'arte possono essere fonte di pericolo per l'utente.

Non si assumnono responsabilità in caso di danni causati da riparazioni eseguite da personale non specializzato. In questi casi si estingue anche il diritto alla garanzia.

Smaltimento

Rendere subito inutilizzabili gli apparecchi non più in uso. Estrarre la spina dalla presa di corrente e tagliare il cavo di alimentazione.
Consegnare l'apparecchio presso un centro di raccolta idoneo o presso il punto vendita.

Dati tecnici

Tensione nominale		230 – 240 Volt/ 50 Hz
Potenza nominale		600 Watt
Dimensioni del blocco motore (con recipiente in vetro)		ca. 180 x 390 mm (diametro x altezza)
Lunghezza del cavo di alimentazione		ca. 1.5 m
Peso		ca. 3.6 kg
Capacità del recipiente		max. 1.5 l
Materiali	– corpo dell'apparecchio	plastica
	– recipiente	vetro
Numero di giri	– grado «1»	ca. 17'800 giri/m
	– grado «2»	ca. 19'000 giri/m
	– grado «3» e «M»	ca. 20'300 giri/m
Funzione rapida		2 minuti
Deparassitato		secondo le norme UE
Approvato da		ASE / TÜV
Garanzia del prodotto		2 anni

Italiano

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo

D F I Garantie / Garantie / Garanzia

2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.

M-Service Center / Centres M-Service / Centri M-Service

BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax	061 / 415 56 61
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98		031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29		022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 44		041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 81 11		032 / 755 88 83
SG	9202	Gossau		071 / 493 23 66		071 / 493 27 08
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16		091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55		021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 722 35 21		027 / 722 78 42
ZH	8404	Winterthur		052 / 235 63 63		052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich		01 / 278 51 11		01 / 278 56 27

V01/20/03 Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Con riserva di modifiche

© hoelzner.ch